

# Zwarte-Bonen Brownie

origineel recept <https://lovingitvegan.com/vegan-black-bean-brownies/>

## Ingrediënten

- 500 g gekookte zwarte bonen (of 2 blikken, uitgelekt)
- 2 el lijnzaad, geweekt in 100 ml heet water tot een gel-achtig papje
  - Alternatief: 120 g sojamelk
- 150 g suiker (de helft van het originele recept)
- 130 g plantaardige margarine
  - Alternatief: 110 g kokosolie/koolzaadolie + 20 g sojamelk
- 65 g tarwebloem
- 65 g cacaopoeder
- 1 tl vanilla-extract
- 1 tl bakpoeder
  - Alternatief: 1 tl natriumbicarbonaat (onder de bloem mengen) + 1 el azijn (als laatste aan deeg toevoegen)
- 1/2 tl zout
- 1 tl oploskoffie, opgelost in 1 el water (optioneel)
- 175 g zwarte chocoladedruppels (vb. grote zak Callebaut in Colruyt)

## Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Mix de bonen met het geweekte lijnzaad (of sojamelk) en de gesmolten boter/olie
- Voeg suiker, bloem en cacaopoeder toe
- Voeg het vanilla-extract, de oploskoffie en het bakpoeder (of natriumbicarbonaat) toe, en meng goed.
- (voeg nu ook de appelazijn toe, indien je natriumbicarbonaat gebruikt, opnieuw goed mengen)
- Meng de chocoladedruppels onder het deeg
- Spreid het deeg uit op een vlakke plaat, op bakpapier
- Zet in de oven en bak ongeveer 35 minuten
- Controleer gaarheid met een prikker/vork (een beetje plakkerig mag)
- Haal de brownie uit de oven. Laat helemaal afkoelen alvorens in hapklare vierkantjes te snijden